

《随手拍建德》

街头巷尾一路飘香的“民间小吃” 带你品尝舌尖上的建德

谢小凤

建德的街头美食都藏在建德的角角落落, 街头, 又或是巷尾, 定睛一看, 又在拐角处。在某一个周末, 悠闲地走街串巷, 把自己想吃的小吃统统吃个遍。



豇豆粿

一听这名字就知道, 里面的馅儿是豇豆了。把豇豆剁碎, 放下调料搅拌均匀用作馅儿, 面皮里放下准备好的馅儿, 粘合。然后把它擀得薄薄的, 放入油里煎熟, 胃口好的, 一口气吃下两个, 那也不成问题。



鸡子粿

鸡子粿也叫鸡蛋饼, 鸡子粿的做法和苞芦粿十分相似, 就是外壳采用的是面粉, 馅儿里面多加一味鸡蛋。一口咬下去, 绿的菜、粉的肉、黄的鸡蛋, 色泽上就可以勾起你的食欲。



水辣鸡

其实它也叫“凉拌粉干”, 水辣鸡只是梅城当地特有的叫法。做法也是十分简单, 只要将过冷水的粉干和事先准备好的配菜搅拌在一起就可以了, 那味道简直绝了。



苞芦粿

苞芦粿是建德的一大特色小吃, 苞芦本是建德玉米的方言。玉米粉揉成团, 把馅儿包在玉米团子里, 再把做好的苞芦粿放到油锅里煎至两面金黄, 外壳松松脆脆的, 咬一口, 一股菜香夹杂着菜油香就飘出来了。



梅城刀削面

梅城的小吃特别多, 刀削面就是其中一款。只见师傅捧着一个大面团, 刀功娴熟地往锅里下面片, 不一会儿摞上来就是一碗刀削面了, 你想要炒的、汤的都没问题, 自己随便挑。手工刀削面确实美味, 而且只能现吃。为了携带方便, 方便大家在家也能自制一碗刀削面, 梅城街上也开始卖干的刀削面了。如果手工刀削面吃得过瘾, 还可以买些干的刀削面回去, 自己露一手。



烤饼

其实烤饼分两种, 大烤饼和小烤饼, 分量是相同的, 只是大的烤饼会擀得更薄些, 口感更香脆。而小烤饼就是不擀薄, 直接烤熟即可。一般学校附近都会有烤饼摊, 放学之后, 买一个烤饼先垫垫饥肠辘辘的肚子, 到家也刚好吃晚饭。



水晶糕

点了一份水辣鸡, 怎么能不来一碗水晶糕? 水辣鸡和水晶糕堪称夏日美食的最佳拍档。一口咬下去, Q弹十足、清口凉爽, 是夏季必备的消暑神器。



凉皮

炎炎夏日拌上一碗凉皮, 浇上一点自制的汤水, 放上一片黄瓜, 拌上香菜, 用勺子拿点花生、用筷子夹点豆芽, 喜欢吃酸加上一点醋, 喜欢吃辣的再加上一点辣椒, 顿时让你胃口大开了!